

みんなで
食べよう!

九州マルシェ

なんと
無料!

大試食会

日時 2021年1月23日(土) 10:00 ▶ 16:00

会場 ベルナード観光通り(ハマクロス441周辺)



ブリ



長崎和牛



長崎かまぼこ

長崎の「おいしい」がピンチです！

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う外出自粛や輸出の停滞などの影響で、全国の「食」に関わる人たちがピンチ！今回は、長崎県産品の「おいしい」を食べて食の魅力を再発見し、長崎を元気にしましょう！！

※ 実施にあたっては、新型コロナウイルス感染症対策のガイドラインに沿って行います。

お問合せ 長崎マルシェ事務局 ☎ 095-823-0055 ✉ n-marche@fanclub.pm



長崎の「おいしい」魅力!!



ブリ



長崎和牛



長崎かまばこ

ブリは成長に伴い呼び名が変わる代表的な出世魚です。魚種全国1位を誇る長崎県は、天然・養殖とともにブリの産地としても有名です。美味しいだけでなく、栄養も豊富なブリ。DHAやEPA、ビタミンや鉄分も豊富に含有しています。焼いてよし、煮てよし、生でいただくもよし、と調理の仕方によってさまざまな味わいを楽しめます!

長崎和牛は、大自然の潮風を受けた牧草等で育てられています。肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランス。柔らかな食感、ジューシーで脂の口溶けがたまらない長崎和牛。厚切り肉ならステーキなどシンプルに、薄切り肉ならしゃぶしゃぶやさき焼きなど、肉の旨みが味わえる食べ方がおすすめ!

長崎では、かまばこのことを「かんばこ」と言います。現在、長崎県は年間生産額全国第1位を誇るかまばこの町。全国的にスケソウダラの冷凍すり身を原料としたかまばこが多い中で、エソ、タチ、イワシなど以西底引き魚を多く使用するのが最大の特徴。そのままでも、つゆたっぷりのおでんで煮込んでおいしい!

会場では、いつもの食材がさらに美味しくなるオススメの調理法もあわせてご紹介します!
ご家族皆様で、長崎の「おいしい」をいただきましょう!

浜町アーケード
浜町アーケード

浜町アーケード 案内MAP

TSUTAYA遊ING
●浜町店

●auショップ

ドンキホーテ●

ABCマート●

ハマクロス441●

会場は
このあたり!

岩崎本舗●

●セブンイレブン

●吉宗

●TASAKI

●マクドナルド

●ケンタッキー
フライドチキン

●梅月堂



●石丸文行堂

●浜屋



観光通り